

TUGAS AKHIR

**KUALITAS KEAMANAN PANGAN OLAHAN *MASHED POTATO*
BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DI RUMAH
SAKIT PMY**



**KEYSYA AULIA ZAHIRA
P07131123001**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

TUGAS AKHIR

KUALITAS KEAMANAN PANGAN OLAHAN *MASHED POTATO* BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DI RUMAH SAKIT PMY

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**KEYSYA AULIA ZAHIRA
P07131123001**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESAHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

"Kualitas Keamanan Pangan Olahan *Mashed Potato* Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Rumah Sakit PMY"

"Food Safety Quality of Processed Mashed Potatoes Based on Food Safety Scores (SKP) at PMY Hospital"

Disusun oleh:

KEYSYA AULIA ZAHIRA

P07131123001

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002


Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 10 Juli
Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M. Kes.
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

KUALITAS KEAMANAN PANGAN OLAHAN *MASHED POTATO*
BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DI RUMAH SAKIT
PMY

Disusun Oleh
KEYSYA AULIA ZAHIRA
NIM. P07131123001

Telah dipertahankan dalam di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 10 Juli 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Anggota,
Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M. Kes.
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Keysya Aulia Zahira

NIM : P07131123001

Tanda Tangan : 

Tanggal : 10 Juli 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Keysya Aulia Zahira
NIM : P07131123001
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yng berjudul:

Kualitas Keamanan Pangan Olahan *Mashed Potato* Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Rumah Sakit PMY.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 10 Juli 2026

Yang menyatakan



(Keysya Aulia Zahira)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan TA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari selaku pembimbing utama Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes dan Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc. Gizi selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Utama Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M. Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes. selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
4. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku penguji
5. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes. selaku pembimbing utama
6. Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc. Gizi selaku pembimbing pendamping
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan, dukungan material dan moral; serta
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka	7
B. Kerangka Teori	18
C. Kerangka Konsep.....	19
D. Pernyataan Penelitian.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Objek Penelitian	21
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	21
D. Variabel Penelitian.....	21
E. Batasan Istilah.....	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	23
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	24
H. Prosedur Penelitian	25
I. Manajemen Data	26
J. Etika Penelitian.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Gambaran umum RS PMY	29
B. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit PMY	30
C. Gambaran Umum Produk Olahan <i>Mashed Potato</i>	37
D. Penilaian Skor Keamanan Pangan <i>Mashed Potato</i>	38
BAB V PENUTUPAN.....	50
A. Kesimpulan.....	50

B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Keaslian Penelitian	5
Tabel 2.	Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan (SKP).....	27
Tabel 3.	Hasil pengamatan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PBB).....	39
Tabel 4.	Hasil Pengamapan Higiene Pemasak (HGP).....	41
Tabel 5.	Hasil Pengamatan Pengilahan Bahan Makanan (PBM)	42
Tabel 6.	Hasil Distribusi Makanan (DMP).....	45
Tabel 7.	Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Proses SKP.....	18
Gambar 2. Kerangka Konsep	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Siklum Menu Snack DM	55
Lampiran 2. Form Skor Keamanan Pangan (SKP)	56
Lampiran 3. Dokumentasi	59